



夏の味覚御膳

汁物・香の物



お席にて調理いただく商品です。
コンロ・鉄板が大変熱くなりますのでご注意ください。

●掲載の写真はイメージです。●当店で使用しているお米はすべて国産です。●季節により、内容や器が写真と異なる場合がございます。●22時以降は深夜料金10%を頂戴いたします。

165

夏の天ぷら盛合せとお造り定食

釜ご飯・汁物・香の物

2,200円
(税込 2,420円)

あさりの味噌汁付

2,450円
(税込 2,695円)

※写真は「あさりの味噌汁付」イメージです。

お造り
まぐろ
鱧ちり

夏の天ぷら盛合せ
海老
鱧
パプリカ
とうもろこし
ズッキーニ
なす
かぼちゃ

167

鰻せいろご飯と夏の籠盛り3種セット

茶碗蒸し・汁物・香の物付

1,900円
(税込 2,090円)

あさりの味噌汁

定食メニューの汁物を

+250円(税込 275円)

で変更いただけます。

天候等の事情により品切れ、または予告のない産地変更をする場合がございます。

●店舗により一部メニューを販売していない場合がございます。●詳細なアレルギー情報は係の者にお訊ねください。

●当店では調理場・調理器具・食器の使い分けをしております。各食材の製造工場や店舗での調理過程において、他の製品と製造ラインや厨房設備を共有している等の理由により、アレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。

●掲載の写真はイメージです。●当店で使用しているお米はすべて国産です。●季節により、内容や器が写真と異なる場合がございます。●22時以降は深夜料金10%を頂戴いたします。

2025.06_個店

すき焼き定食

ご飯・汁物・香の物

225 国産牛 お肉1.5倍
2,800円 (税込3,080円) 3,600円 (税込3,960円)

972 松阪牛 お肉1.5倍
4,500円 (税込4,950円) 6,000円 (税込6,600円)

※写真は「国産牛すき焼き」イメージです。
※「お肉」はよく加熱してお召し上がりください。
🔥 お席にて調理いただく商品です。
コンロ、鍋が大変熱くなりますのでご注意ください。

すき焼き割り下

小豆島の気候と環境が育んだ
「マルキン醤油」を使用した
かごの屋オリジナル割り下。
お肉・お野菜との相性は抜群です。

すき焼きと天ぷら定食

ご飯・汁物・香の物

227 国産牛
2,300円 (税込2,530円)

971 松阪牛
3,800円 (税込4,180円)

※写真は「国産牛すき焼き」イメージです。
※「お肉」はよく加熱してお召し上がりください。
🔥 お席にて調理いただく商品です。
コンロ、鍋が大変熱くなりますのでご注意ください。

すき焼きと季節の籠盛り3種定食

ご飯・汁物・香の物

229 国産牛
2,500円 (税込2,750円)

980 松阪牛
4,000円 (税込4,400円)

※籠盛り3種の内容は
季節により異なります。

天候等の事情により品切れ、または予告のない産地変更をする場合がございます。

●店舗により一部メニューを販売していない場合がございます。●詳細なアレルギー情報は係の者にお訊ねください。

●当店で調理場・調理器具・食器の使い分けをしております。各食材の製造工場や店舗での調理過程において、他の製品と製造ラインや厨房設備を共有している等の理由により、アレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。

●掲載の写真はイメージです。●当店で使用しているお米はすべて国産です。●季節により、内容や器が写真と異なる場合がございます。●22時以降は深夜料金10%を頂戴いたします。

2025.03_個店

231

サーロインステーキ定食

ご飯・汁物・香の物

2,900円
(税込3,190円)

※「お肉」はよく加熱してお召し上がりください。
お席にて調理いただく商品です。
コンロ、鉄板が大変熱くなりますのでご注意ください。



サーロイン

固い筋や余分な脂部分を
取り除いた、
柔らかい部分のみをご提供。
赤身のおいしさが味わえる
サーロイン本来の旨みを
たっぷりお楽しみください。

232

サーロインステーキと
天ぷら定食

ご飯・汁物・香の物

2,300円
(税込2,530円)

※「お肉」はよく加熱してお召し上がりください。
お席にて調理いただく商品です。
コンロ、鉄板が大変熱くなりますのでご注意ください。

233

サーロインステーキと
お造り定食

ご飯・汁物・香の物

2,600円
(税込2,860円)

※「お肉」はよく加熱してお召し上がりください。
お席にて調理いただく商品です。
コンロ、鉄板が大変熱くなりますのでご注意ください。

天候等の事情により品切れ、または予告のない産地変更をする場合がございます。

●店舗により一部メニューを販売していない場合がございます。●詳細なアレルギー情報は係の者にお訊ねください。

●当店では調理場・調理器具・食器の使い分けをしております。各食材の製造工場や店舗での調理過程において、他の製品と製造ラインや厨房設備を共有している等の理由により、アレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。

●掲載の写真はイメージです。●当店で使用しているお米はすべて国産です。●季節により、内容や器が写真と異なる場合がございます。●22時以降は深夜料金10%を頂戴いたします。

2025.06_個店

164

ミニサーロインステーキ
らんまん弁当

籠仕立てあれこれ・ミニサーロインステーキ
白ご飯・汁物・香の物

2,500円
(税込2,750円)



※「お肉」はよく加熱してお召し上がりください。
お席にて調理いただく商品です。
コンロ・鉄板が大変熱くなりますのでご注意ください。

241

煮込みハンバーグと
天ぷら定食

ご飯・汁物・香の物

2,100円
(税込2,310円)



コンロ、器が大変熱くなりますので
ご注意ください。

天候等の事情により品切れ、または予告のない産地変更をする場合がございます。

●店舗により一部メニューを販売していない場合がございます。●詳細なアレルギー情報は係の者にお訊ねください。

●当店では調理場・調理器具・食器の使い分けをしております。各食材の製造工場や店舗での調理過程において、他の製品と製造ラインや厨房設備を共有している等の理由により、アレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。

●掲載の写真はイメージです。●当店で使用しているお米はすべて国産です。●季節により、内容や器が写真と異なる場合がございます。●22時以降は深夜料金10%を頂戴いたします。

2025.06_個店



※写真は「国産牛すき焼き」イメージです。
※「お肉」はよく加熱してお召し上がりください。
お席にて調理いただく商品です。
コンロ、鍋が大変熱くなりますのでご注意ください。

かしの屋

囲み鍋

2人前より承ります。

1002

国産牛

すき焼き

国産牛・野菜盛合せ
※ 麺はそばと同じ釜で茹でております。

一人前

2,700円
(税込2,970円)

977

松阪牛

すき焼き

松阪牛・野菜盛合せ
※ 麺はそばと同じ釜で茹でております。

一人前

4,500円
(税込4,950円)

お鍋の追加

お肉

978 松阪牛

(税込2,750円)

1011 国産牛

(税込1,320円)

1014 炙り鶏

(税込330円)

1015 特製鶏つまれ

(税込440円)

お野菜

●「お肉」「炙り鶏」「鶏つまれ」はよく加熱してお召し上がりください。

1021~ 野菜盛合せ

各500円
(税込550円)

1031~ 追加野菜

各200円
(税込220円)

〆もの
※ 麺はそばと同じ釜で茹でております。

1061 うどん (半玉)

(税込275円)

1062 そば (半玉)

(税込275円)

1063 ラーメン (半玉)

(税込275円)

1064 雑炊セット

(税込275円)

夏の

逸品

オススメ!

1151 鰯ちり〜紀州梅肉たれ〜
600円(税込660円)

1152 まぐろと鰯ちり
1,000円(税込1,100円)

1302 まぐろのお造り
800円(税込880円)

蒸し鶏と野菜マリネ
土佐酢ジュレかけ
万願寺とうがらし豆腐
四種野菜の冷やし鉢

1155 夏の籠盛り3種
800円(税込880円)

1153 しらすのミニサラダ
〜柚子醤油ドレッシング〜
450円(税込495円)

天候等の事情により品切れ、または予告のない産地変更をする場合がございます。

●店舗により一部メニューを販売していない場合がございます。●詳細なアレルギー情報は係の者にお訊ねください。

●当店では調理場・調理器具・食器の使い分けをしております。各食材の製造工場や店舗での調理過程において、他の製品と製造ラインや厨房設備を共有している等の理由により、アレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。
●掲載の写真はイメージです。●当店で使用しているお米はすべて国産です。●季節により、内容や器が写真と異なる場合がございます。●22時以降は深夜料金10%を頂戴いたします。

2025.06_個店

1081

サーロインステーキ

追加 お肉・お野菜

一人前

1,600円

(税込1,760円)

1082

サーロイン

(税込770円)

1083

焼き野菜盛合せ

(税込550円)

鉄板焼き

※「お肉」はよく加熱してお召し上がりください。
お席にて調理いただく商品です。
コンロ、鉄板が大変熱くなりますのでご注意ください。

かごの屋自慢の
逸品料理

ハンバーグ



1371 煮込みハンバーグ
1,600円 (税込1,760円)

飯もの

- 1402

白ご飯

200円 (税込220円)
- 1403

汁物

100円 (税込110円)



1404 茶碗蒸し
200円 (税込220円)

サラダ



1211 豆腐と海藻のミニサラダ
～焙煎胡麻ドレッシング～
400円 (税込440円)

揚げ物



1356 若鶏のから揚げ
600円 (税込660円)



1357 ポテトフライ
400円 (税込440円)

- 1358

チーズスティック

500円 (税込550円)
- 1359

揚げ餃子

400円 (税込440円)

酒肴



1201 枝豆
300円 (税込330円)

天ぷら



1351 海老天ぷら盛合せ
800円 (税込880円)



1352 鶏天ぷら盛合せ
600円 (税込660円)

ランチ限定

16:00
まで

季節変わりの

小さめ
ごはんセット

※籠盛り3種の内容は季節により異なります。

各1,400円
(税込1,540円)

601

小ぶり炙り鶏の親子丼と
季節の籠盛り3種セット

602

小ぶり海老天丼と
季節の籠盛り3種セット

お食事とご一緒に・食後のひとときに

※お食事をご注文の方に限ります。

ソフトドリンク

詳しくはドリンクメニューをご覧ください。



3111~

各300円(税込330円)

4001~

平日サービス
各200円(税込220円)

食後のお楽しみデザート

詳しくはデザートメニューをご覧ください。



小菓子(こがし)

350円(税込385円)

白玉クリームあんみつ

450円(税込495円)~

アイスパフェ

550円(税込605円)~

天候等の事情により品切れ、または予告のない産地変更をする場合がございます。

●店舗により一部メニューを販売していない場合がございます。●詳細なアレルギー情報は係の者にお訊ねください。

●当店では調理場・調理器具・食器の使い分けをしております。各食材の製造工場や店舗での調理過程において、他の製品と製造ラインや厨房設備を共有している等の理由により、アレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。

●掲載の写真はイメージです。●当店で使用しているお米はすべて国産です。●季節により、内容や器が写真と異なる場合がございます。●22時以降は深夜料金10%を頂戴いたします。

2025.03_個店